



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MÂCON-LUGNY "LES GENIÈVRES"

2016

- RÉGION Maconnais
- APPELLATION Mâcon-Lugny
- VILLAGE Mâcon
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 50 hl/ha
- VENDANGE Mécanique

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox

### *Description*

La commune de Lugny se situe dans les hauteurs du sud Mâconnais. C'est la renommée de ses vins blancs qui a assuré la notoriété du Mâconnais. Il est bien connu que le village de Lugny produit les blancs les plus recherchés de la région et que le lieu-dit « Les Genièvres » compte parmi les mieux exposés. La Maison Louis Latour sélectionne les meilleurs raisins de cette commune qui, grâce à son terroir, a été le seul village planté en Chardonnay il y a 30 ans.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce Mâcon-Lugny "Les Genièvres" 2016 dévoile une robe or pâle, brillante. Le nez dévoile des arômes intenses de fruits blancs, de fleurs de sureau avec des notes muscatées. La bouche est ample avec un doux parfum de mandarine.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Jambon persillé - crabe - poisson grillé - Comté
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

### *Revue de Presse*

Mâcon-Lugny "Les Genièvres" 2016 - Gault & Millau - Janvier 2020 - 89/100

